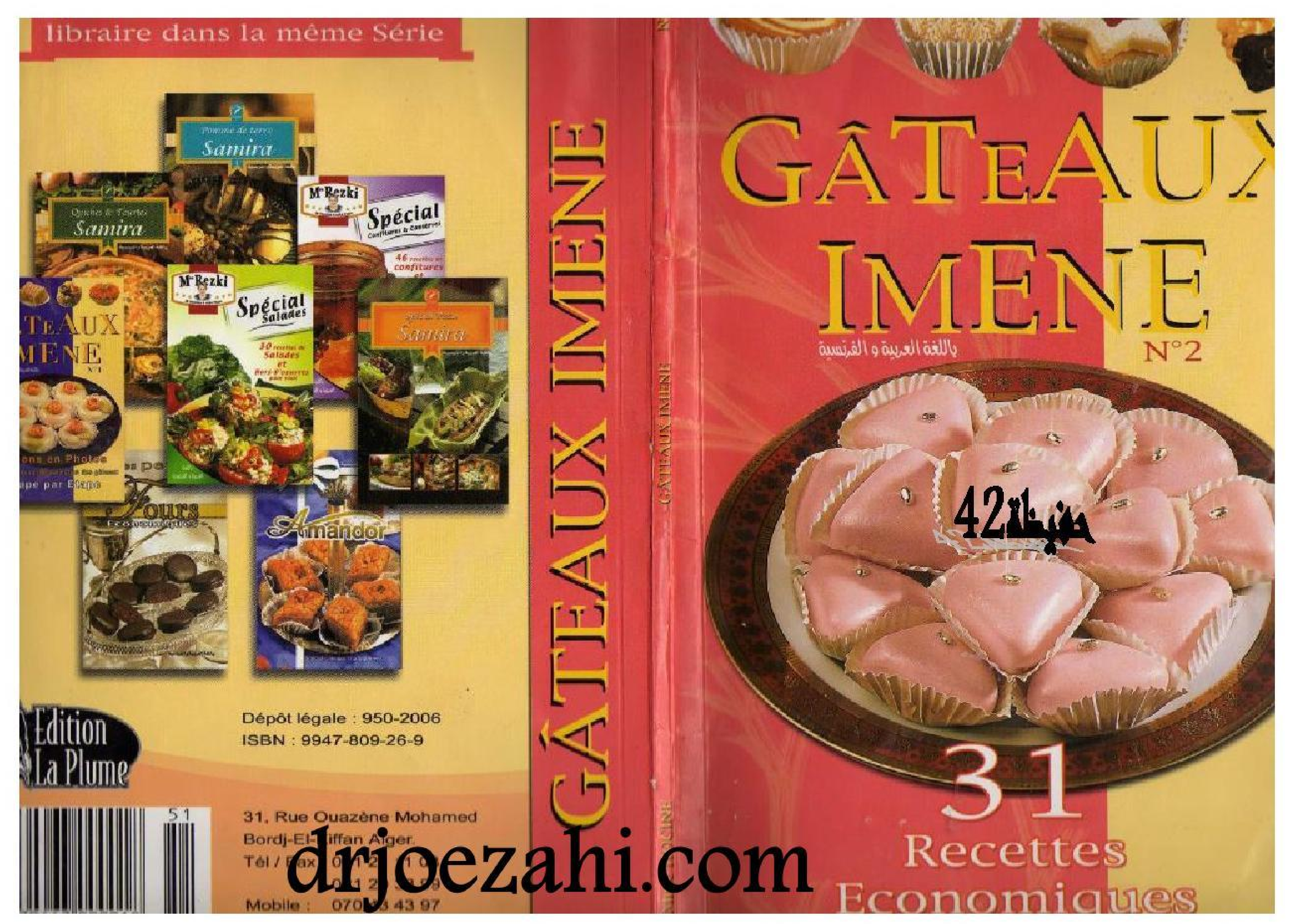

libraire dans la même Série
Samira
Samira
Mr Rezki
Spécial
Mr Rezki
Spécial
Salades
Samira
Amandor
Edition
La Plume
Dépôt légale : 950-2006
ISBN : 9947-809-26-9
31, Rue Ouazène Mohamed
Mobile :
GÂTEAUX IMENE
GÂTEAUX IMENE
IMENE
باللغة العربية و الفرنسية
N°2
31
Recettes
Economiques
drjoezahi.com

Sommaire

Gâteaux Imene 2

31 Recettes

Sommaire

Gâteaux Imene 2



Les oursins



Ingrédients

Pâte :
250 gr de margarine fondue et refroidie
1 verre de sucre cristallisé
4 œufs
2 C. à soupe de cacao
500 gr de maïzena
1 sachet de levure chimique
Farine
Décoration :
Vermicelles au chocolat
Chocolat en tablette

Préparation

1. Dans une terrine, bien mélanger la margarine et le sucre.
2. Ajouter les œufs, en continuant de travailler, puis incorporer le cacao, la maïzena, la farine et la levure, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Former des boules de la grosseur d'une noix et les disposer sur une plaque allant au four.
4. Mettre à cuire à four préchauffé à 160° pendant 15 à 20 mn.
5. Après cuisson, les sortir du four et les laisser refroidir.
6. D'autre part, faire fondre le chocolat dans une casserole, à bain-marie, en ajoutant 1 C. à café d'eau et 1C. à café de beurre.
7. Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans le chocolat fondu, de manière à les recouvrir à demi.
8. Saupoudrer avec du vermicelle au chocolat, puis laisser sécher.
9. Présenter dans des caissettes.

Remarque : Si le gâteau se craquelle, c'est qu'il est réussi.

الأورسان



المقادير



العجينة:
250غ مارغرين ذائبة و باردة
1 كأس سكر مسحوق
4 بيضات
2 ملعقتين كبيرتين كاكاو
500غ مايزينة
1 كيس خميرة كيميائية
فرينة
التزيين:
فتائل الشكلاطة
شكلاطة علب

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي جيدا المارغرين و السكر.
2. ضفي البيض ،مع مواصلة الخلط ثم ضفي الكاكاو ، الفرينة و الخميرة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. شكلي كريات بحجم الجوزة و ضعيها في صينية الفرن.
4. ضعي الحلوى في فرن درجته 160° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
5. بعد الطهي ،أخرجي الحلوى من الفرن و اتركيها تبرد.
6. من جهة أخرى ،ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع إضافة ملعقة صغيرة من الماء و ملعقة صغيرة من الزبدة.
7. عندما تبرد الحلوى ،اغطسيها في الشكلاطة الذائبة بحيث يطلى نصفها.
8. ذرذري عليها فتائل الشكلاطة ثم اتركيها تجف.
9. تقدم في حاويات.

ملاحظة : إذا تشققت الحلوى فهذا دليل على نجاحها.



M'khabez au flan

Ingrédients

e :
gr de margarine ramollie
unes d'œufs
gr de sucre cristallisé
chet de flan à la vanille
chet de levure chimique
gr de maïzena
ine
içage :
ancs d'œufs
. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
. à soupe de jus de citron
. à café d'extrait de vanille
incée de sel
re glace tamisé
. à soupe d'huile
orant alimentaire rose
coration :
les argentées

Préparation

Dans une terrine, travailler la margarine avec le re. Incorporer les jaunes d'œufs, le flan, la ure et la maïzena.
Ramasser le mélange avec la farine, jusqu'à enir une pâte ferme.
Sur un plan de travail enfariné, former des udins, les aplatir légèrement, puis découper des ngles à l'aide d'un emporte-pièce.
Les disposer sur une plaque allant au four et les e cuire à four 160° pendant 20 à 25 mn.
Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans glaçage, puis les décorer avec des perles entées.

مخبّز بالفلان



المقادير

العجينة:
250غ مارغرين طرية
3 صفار بيض
100غ سكر مسحوق
1 كيس فلان فانيليا
1 كيس خميرة كيميائية
100غ مايزينة
فرينة
الطلاء:
3 بياض بيض
8 ملاعق كبيرة ماء الزهر
5 ملاعق كبيرة عصير ليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 قرصة ملح
سكر ناعم مغربل
1ملعقة كبيرة زيت
ملون غذائي وردي
التزيين:
عقاش فضي

كيفية التحضير

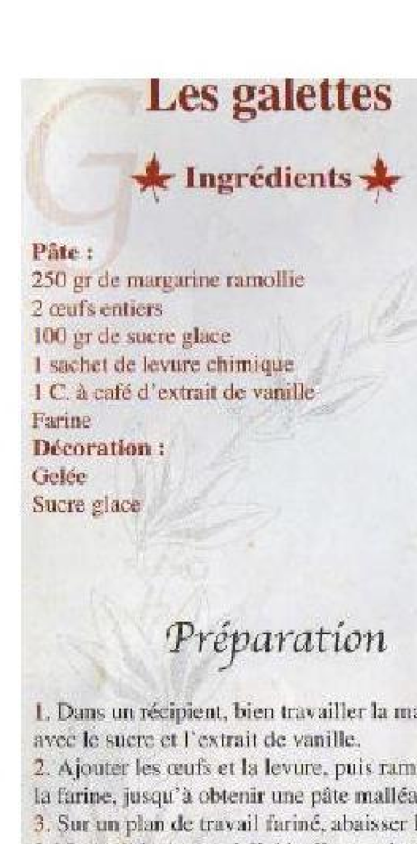
1. في إناء ،أخلطي المارغرين مع السكر .ضعي صفار البيض، الفلان ،الخميرة و المايزينة.
2. إجمعي الخليط بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،شكلي حوابيش ، أبسطيها قليلا ثم قطعي مثلثات بواسطة مول.
4. ضعيها على صينية و اتركيها تطهى في فرن درجته 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
5. عندما تبرد الحلوى ،اغطسيها في الطلاء ثم زينيها بالعقاش الفضي.

Les galettes

قالات



★ Ingrédients ★



Pâte :
250 gr de margarine ramollie
2 œufs entiers
100 gr de sucre glace
1 sachet de levure chimique
1 C. à café d'extrait de vanille
Farine
Décoration :
Gelée
Sucre glace

★ المقادير ★

العجينة:
250غ مارغرين ذائبة
2 بيضات كاملة
100غ سكر ناعم
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فرينة
التزيين:
جيلاتين
سكر ناعم

Préparation

1. Dans un récipient, bien travailler la margarine avec le sucre et l'extrait de vanille.
2. Ajouter les œufs et la levure, puis ramasser avec la farine, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis découper des ronds de 10 cm de diamètre, avec un emporte-pièce.
4. Les disposer sur une plaque, les enfourner à four 180° pendant 15 à 20 mn, puis les retirer et les laisser refroidir.
5. Napper la pièce non percée avec de la gelée, la recouvrir d'une autre pièce percée, puis finir en décorant le centre du gâteau en y versant un peu de gelée colorée et saupoudrer de sucre glace.

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي المارغرين مع السكر و الفانيليا.
2. ضفي البيض و الخميرة ،ثم اجمعي بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. على طاولة عمل موشوشة بالفرينة أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 0.25 سم ثم قطعي دوائر قطرها 10 سم بواسطة المول.
4. ضعيها في صينية و ادخليها للفرن درجته 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم أخرجيها و اتركيها تبرد.
5. إطلي القطعة غير المثقوبة بالجيلاتين ثم غطيها بالقطعة المثقوبة ، و للإنتهاء زيني وسط الحلوى بقليل من الجيلاتين الملونة و ترذري السكر الناعم.

Ingrédients

Pâte :
40 gr de margarine ramollie
00 gr de sucre glace
œufs
00 gr de farine
C. à café d'extrait de vanille
Extrait de noisette
sachets de levure chimique

Crème frangipane :
00 gr de margarine ramollie
00 gr de sucre cristallisé
œufs
Extrait de noisette
100 à 120 gr de farine
200 gr d'amandes moulues

Garniture :
100 gr de confiture d'abricots
200 gr d'amandes effilées
Gelée
Sucre glace
Cerises confites (facultatif)

Préparation

1. Dans une terrine, travailler la margarine, le sucre et l'extrait de vanille en crème, à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter les œufs et continuer de battre, jusqu'à ce que le mélange double de volume.
2. Ajouter ensuite l'extrait de noisette, la levure et la farine tamisée, puis ramasser en boule sans pétrir.
3. Etaler la pâte dans un moule à pâte rectangulaire recouvert de papier sulfurisé.
4. Napper toute la surface de confiture.
5. Entre-temps, préparer la crème frangipane : fouetter la margarine, le sucre, les œufs et les extraits de vanille et de noisette, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporer ensuite les amandes et la farine, à l'aide d'une spatule en bois.
6. Couvrir la confiture de crème frangipane et parsemer la surface d'amandes effilées.
7. Faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn environ.
8. Laisser refroidir, puis napper de gelée et saupoudrer de sucre glace.
9. Couper le gâteau en rectangles et garnir avec des cerises confites.

المقادير

العجينة :
240غ مارغرين طرية
200غ سكر ناعم
2 بيضات
600غ فرينة
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
نكهة البندق
2 كيسين خميرة كيميائية

كريمة فرانجيبان:
200غ مارغرين طرية
200غ سكر مسحوق
2 بيضات
نكهة البندق
100 إلى 120 غ فرينة
200غ لوز مرحي

التزيين:
100غ مربى المشمش
200غ لوز منسل
جيلاتين
سكر ناعم
كرز مصبر (إختياريا)

كيفية التحضير

1. في إناء وبواسطة خلاط كهربائي، أخلطي المارغرين، السكر ونكهة الفانيليا، حتى تتحصلي على كريمة، ضعي البيض واستمري في الخلط حتى يتضاعف حجم الخليط.
2. ضعي بعدها نكهة البندق، الخميرة والفرينة المغربلة، ثم إجمعي على شكل كرة دون عجنها.
3. أبسطي العجينة في مول مستطيل الشكل مفروش بالورق الكبريتي.
4. إطلي كل السطح بالعربي.
5. من جهة أخرى، حضري كريمة فرانجيبان: أخلطي المارغرين، السكر، البيض، نكهة الفانيليا ونكهة البندق بواسطة ملعقة خشبية حتى تتحصلي على خليط رغوي، ضعي بعدها اللوز والفرينة.
6. غطي طبقة المربى بكريمة فرانجيبان وترذري اللوز المنسل على السطح.
7. أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حراوة 180° لمدة 20 دقيقة.
8. أتركيها تبرد، ثم إطلي السطح بالجيلاتين وفرذري السكر الناعم.
9. قطعي الحلوى إلى مستطيلات وزيني بالكرز المصبر.



Biscuits en spirale



'âte :
50 gr de margarine ramollie
80 gr de sucre glace
 C. à café d'extrait de vanille
 C. à café de levure chimique
 C. à soupe de cacao.
 œuf
'arine

Préparation

. Dans un récipient, mélanger la margarine, le ucre et l'extrait de vanille en crème. Ajouter 'œuf, la levure et la farine. Bien malaxer jusqu'à btenir une pâte malléable.
. Diviser cette dernière en 2 parties égales et ncorporer le cacao à l'une d'elle.
. Abaisser les deux parties à une épaisseur de ,25 cm d'épaisseur, sur un papier sulfurisé. Renverser ensuite une partie sur l'autre, puis etirer le papier et rouler les deux abaisses en ongueur.
. Envelopper le boudin obtenu de plastique limentaire, puis mettre au frais pendant 1 à 2 eures. Retirer ensuite le plastique alimentaire, uis découper le boudin en fines tranches de 0,5 m d'épaisseur.
. Disposer ces dernières sur une plaque beurrée, uis faire cuire à four préchauffé 180° pendant 10 . 15 mn : les spirales doivent avoir une couleur égèrement dorée.
Astuce : pour ce gâteau, il est préférable l'utiliser du beurre.

بسكوي حلزوني



العجينة:
250غ مارغرين طرية
180غ سكر ناعم
1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
3 ملاعق أكل كاكاو
1 بيضة
فرينة

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي المارغرين، السكر ونكهة الفانيليا كالكريمة. ضفي البيض، الخميرة والفرينة. أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2. قسمي العجينة إلى نصفين متساويين و ضفي الكاكاو لإحداهما.
3. ابسطي النصفين بسمك 0.25سم على ورق كبريتي. إقلبي الواحدة على الأخرى، ثم إنزعي الورق ولفّي الإثنين من جهة الطول.
4. غلفي الحريوش المتحصل عليه بيلاستيك غذائي، ثم ضعيه في مكان بارد مدة ساعة إلى ساعتين، وانزعي بعدها البلاستيك الغذائي، ثم قطعي الحريوش إلى شرائح رقيقة بسمك 0.5سم.
5. ضعي هذه الأخيرة على صينية مدهونة بالزبدة، ثم أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 180° مدة 10 على 15 دقيقة.
يجب أن تكسب الحلزونيات اللون الذهبي الخفيف.
تدبيرة :لهذه الحلوى، من المستحسن استعمال الزبدة.



Cake

Ingrédients

Pâte :
5 œufs
1 verre de sucre cristallisé
1 verre d'huile
½ verre de lait
1 C. à café d'extrait de vanille
2 sachets de levure chimique
3 verres de farine
Décoration :
Gelée
Pistaches concassées
Cerises confites

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger le sucre et l'huile. Battre le tout avec un batteur électrique jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Incorporer les œufs en continuant de battre, puis ajouter le lait, l'extrait de vanille, la farine et la levure, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Verser le mélange dans un moule beurré et faire cuire à four préchauffé à 180 ° pendant 45 mn environ.
4. Une fois cuit, le retirer du four et laisser refroidir.
5. Badigeonner la surface du cake de gelée, puis saupoudrer de pistaches concassées et décorer avec des cerises confites.

الكيك

المقادير

العجينة:
5 بيضات
1 كاس سكر مسحوق
1 كاس زيت
1/2 كاس حليب
1 ملعقة صغيرة فانيليا
2 كيسين خميرة كيميائية
3 كؤوس فرينة
التزيين:
جيلاتين
فستق مكسر
كرز مصبّر

كيفية التحضير

1. في إناء ،اخلطي السكر و الزيت بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يذوب السكر.
2. ضفي البيض مع مواصلة الخلط ثم ضفي الحليب ، نكهة الفانيليا ،الفرينة و الخميرة حتى تتحصلي على خليط متجانس.
3. أسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و اتركيه يطهى في فرن ساخن درجته 180° مدة 45 دقيقة.
4. عند نهاية الطهي ،انزعي الكيك من الفرن و اتركيه يبرد.
5. إطلي سطح الكيك بالجيلاتين ثم ذرذري عليه الفستق المكسر و زيني سطحه بالكرز المصبّر.



M'Chewek à la noix de coco

Ingrédients

'âte :
00 gr de noix de coco moulue
00 gr de sucre cristallisé
à 6 œufs, selon grosseur
C. à café d'extrait de vanille
C. à soupe de beurre
Décoration :
Cerises confites
50 gr de noix de coco
blancs d'œufs

Préparation

. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battre es blancs en neige dans un récipient.
. Dans une terrine, bien mélanger la noix de coco moulue avec le sucre et l'extrait de vanille.
. Humecter le mélange avec le jaune d'œuf et le eurre, jusqu'à obtenir une pâte ferme.
. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige.
. Former des boules de la grosseur d'une noix, les remper dans le blanc d'œuf, les enrober dans la oix de coco, puis disposer ½ cerise au centre de haque gâteau.
. Mettre les gâteaux dans des caissettes, les isposer sur une plaque allant au four et les mettre cuire à four 160° pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce u'ils prennent une belle couleur dorée.
Remarque : Pour avoir un gâteau moelleux, à la ortie du four, verser dessus 1 C. à café de miel.

مشوك بجوز الهند

المقادير

العجينة:
500غ جوز الهند مرحي
400غ سكر مسحوق
5 إلى 6 بيضات حسب الحجم
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 ملاعق كبيرة زبدة
التزيين:
كرز مصبّر
150غ جوز الهند
2 بياض بيض

كيفية التحضير

1. فرقي صفار البيض عن البياض ثم أخفقي البياض كالثلج.
2. في وعاء، أخلطي جيدا جوز الهند المرحي مع السكر و نكهة الفانيليا.
3. بللي الخليط بصفار البيض و الزبدة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
4. ضعي بياض البيض المخفق كالثلج.
5. شكلي كريات بحجم الجوزة، اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في جوز الهند.
ضعي 1/2 حبة كرز في وسط حبات الحلوى.
6. ضعي الحلوى في حاويات، ضعيها في صينية الفرن و اتركيها تطهى بدرجة حرارة 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تكتسب اللون الذهبي.

ملاحظة : للحصول على حلويات معسلة، أسكبي عليها ملعقة صغيرة من العسل مباشرة بعد خروجها من الفرن.

Les barquettes

★ Ingrédients ★

'âte :

œufs entiers
25 gr de sucre glace
25 gr de margarine ramollie
sachet de levure chimique
C. à café d'extrait de vanille
'arine

'arce :

00 gr de margarine ramollie
50 gr de sucre cristallisé
œufs
50 gr de cacahuètes moulues
C. à café d'extrait de vanille

Décoration :

Gelée
Cacahuètes concassées

Préparation

1. **Préparation de la farce :** dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et l'extrait de vanille. Incorporer les œufs, puis ajouter les cacahuètes moulues, pour obtenir une farce consistante.
2. **Préparation de la pâte :** dans une terrine, travailler la margarine avec le sucre. Ajouter les œufs, l'extrait de vanille et la levure chimique. Ramasser le mélange avec la farine, pour obtenir une pâte assez ferme. Couvrir cette dernière avec du plastique alimentaire et laisser reposer.
3. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à une épaisseur de 0,5 cm, puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce et foncer les moules à barquettes.
4. Piquer le fond avec une fourchette, puis les remplir avec une bonne C. à soupe de farce.
5. Enfourner les barquettes à four 160° pendant 20 à 25 mn.
6. Après cuisson, laisser refroidir puis démouler et badigeonner la surface avec de la gelée. Pour finir, décorer avec des cacahuètes concassées.

باركات

★ المقادير ★

العجينة:

2 بيضات كاملة
125غ سكر ناعم
125غ مارغرين طرية
1/2 كيس خميرة كيمائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فرينة

الحشو:

100غ مارغرين طرية
150غ سكر مسحوق
2 بيضات
250غ كاوكاو مرحي
1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

التزيين:

جيلاتين
كاوكاو مكسّر

كيفية التحضير

1. **تحضير الحشو :** في إناء ،اخلطي المارغرين ،السكر و نكهة الفانيليا ،ضفي البيض ثم الكاوكاو المرحي لتتحصلي على حشو متماسك.
2. **تحضير العجينة :** في إناء أخلطي المارغرين مع السكر، ضفي البيض ،نكهة الفانيليا و الخميرة الكيميائية. إجمعي الخليط بالفرينة لتتحصلي على عجينة جد صلبة. غطي هذه الأخيرة بالبلاستيك الغذائي و اتركيها ترتاح.
3. على طاولة عمل ابسطي العجينة بسمك 0.5سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول و ضعيها في مول الباركات.
4. اثقبي القاع بواسطة شوكة ثم املئيها بملعقة كبيرة من الحشو.
5. أدخليها للطهي في فرن 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
6. بعد الطهي اتركيها تبرد ثم انزعيها من المول و اطلي السطح بالجيلاتين.

للانتهاء ،زيني بالكاو كاو المكسّر.





Biscuits au citron

Ingrédients

âte :

- ;0 gr de margarine ramollie
- ;0 gr de sucre glace
- C. à café de zeste de citron
- C. à café de levure chimique
-) gr de maïzena
- arine

écoration :

- onfiture
- ucre glace

Préparation

. Dans une terrine, bien travailler la margarine vec le sucre glace. Ajouter le zeste de citron, puis ıcorporer les ingrédients secs, jusqu'à obtenir une âte lisse.

. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur le 0,25 cm, puis découper des formes à l'aide l'un emporte-pièce (étoiles, roses, etc...) voir ɔhoto.

ı. Disposer les gâteaux sur une plaque, les ɪnfourner à four 150° pendant 15 à 20 mn, puis les etirer quand ils sont légèrement dorés.

ŀ. Une fois refroidis, coller les gâteaux 2 à 2 avec le la confiture.

5. Pour finir, saupoudrer de sucre glace.

بسكوي بالليمون

المقادير

العجينة:

- 250غ مارغرين طرية
- 150غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 50غ مايزينة
- فرينة

التزيين:

- مربى
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي جيدا المارغرين مع السكر الناعم، ضيفي قشور الليمون ثم المقادير الجافة، حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
2. على طاولة مرشوشة بالفرينة، وبواسطة الحلال، ابسطي العجينة بسمك 0.25 سم ثم قطعي أشكالا بواسطة المول (نجمات، وورود... إلخ) أنظر الصورة.
3. ضعي الحلوى على صينية وأدخيلها للطهي في فرن 150° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم أخرجيها عندما تكسب اللون الذهبي.
4. عندما تبرد، ألصقي الحلوى مثنى مثنى بواسطة المربى.
5. للإنتهاء، ترفري السكر الناعم.

Les beignets



Ingrédients

Pâte :
2 verres de lait tiède
½ verre d'huile
4 C. à soupe de sucre cristallisé
2 C. à café de levure de boulanger
Zeste d'1 citron
1 C. à café de sel
Farine
Huile pour friture
Décoration :
Sucre glace, ou miel

Préparation

1. Dans un récipient, diluer la levure de boulanger avec un peu de lait tiède et ½ C. à café de sucre. Laisser lever.
2. D'autre part, mélanger le lait tiède, l'huile, le sel, le sucre et le zeste de citron à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter ensuite le levain et continuer de battre jusqu'à ce que mélange devienne mousseux (il forme des petites bulles).
3. Incorporer la farine, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte malléable. Saupoudrer cette dernière de farine et la rouler en boule.
4. Couvrir la pâte avec un linge propre et laisser doubler de volume.
5. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, à une épaisseur de 1 cm. Découper ensuite des ronds de 7 à 8 cm de diamètre, puis faire un trou au milieu à l'aide d'un bouchon rond.
6. Disposer les beignets sur un plan fariné, les couvrir, puis les laisser lever pendant 30 mn à une heure, selon la saison.
7. Les faire frire dans l'huile de friture chaude, puis saupoudrer de sucre.

Remarque : pour obtenir d'excellents beignets, il ne faut jamais pétrir la pâte.

كعيكعات



المقادير

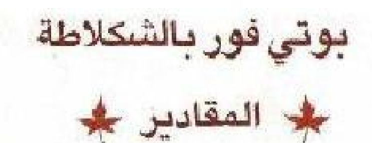
العجينة:
2 كأسان حليب دافئ
1/2 كأس زيت
4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
2 ملاعق صغيرة خميرة خبز
1 قشور حبة ليمون
1 ملعقة صغيرة ملح
فرينة
زيت للقلي
التزيين:
سكر ناعم أو عسل

كيفية التحضير

1. في وعاء، ذوبي خميرة الخبز مع قليل من الحليب الدافئ و 1/2 ملعقة صغيرة سكر، اتركيها تخمر.
2. من جهة أخرى، أخلطي الحليب الدافئ، الزيت، الملح، السكر وقشور الليمون بواسطة الخلاط الكهربائي، ضعي بعدها الخميرة واستمري في الخلط حتى يصبح الخليط رغوي (يكوّن فقاعات صغيرة).
3. أسكبي الفرينة تدريجيا مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال، ذرذري (رشي) عليها الفرينة ولفيها على شكل كرة.
4. غطي العجينة بواسطة منشفة نظيفة واتركيها تضاعف الحجم.
5. أبسطي العجينة على طاولة مرشوشة بالفرينة بسمك 1 سم، قطعي بعدها دوائر قطرها 7 إلى 8 سم ثم اثقبي الوسط بواسطة سدادة دائرية.
6. ضعي الكعيكعات على صينية مرشوشة بالفرينة، غطيها، ثم أتركيها تخمر مدة 30 دقيقة إلى 1 ساعة، حسب الموسم.
7. إقليها في زيت ساخنة، ثم رمديها في السكر.

ملاحظة :للحصول على كعيكعات جيدة، لا يجب عجن العجينة.

Petits fours au chocolat



بوتي فور بالشكلاطة



Ingrédients

Pâte :
2 œufs
200 gr de maïzena
200 gr de sucre glace
250 gr de margarine ramollie
1 sachet de levure chimique
½ C. à café d'extrait de vanille
Farine
Décoration :
Gelée
Chocolat en tablettes

Préparation

1. Dans un récipient, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la margarine et l'extrait de vanille, puis travailler le tout en pommade.
2. Incorporer la maïzena et la levure, puis ramasser le mélange avec la farine, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Mettre la pâte dans un lambout puis former des boudins de 6 cm de longueur.
4. Disposer ces dernières sur une plaque allant au four, puis les faire cuire à four 160° pendant 20 à 25 mn, jusqu'à ce que les gâteaux aient une belle couleur dorée.
5. Laisser refroidir puis les coller deux par deux avec de la gelée.
6. Tremper les deux extrémités dans le chocolat fondu.

المقادير

العجينة:
2 بيضات
200غ مايزينة
200غ سكر ناعم
250غ مارغرين طرية
1 كيس خميرة كيميائية
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
فرينة
التزيين:
جيلاتين
شكلاطة علب

كيفية التحضير

1. في وعاء اخلطي البيض و السكر .ضفي المارغرين و نكهة الفانيليا ثم اخلطي الكل كالكريمة.
2. ضفي المايزينة و الخميرة ثم اجمعي الكل بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. ضعي العجينة في اللمبوط ثم شكلي عصيات صغيرة طولها 6 سم.
4. ضعي الحلوى في صينية الفرن و اتركيها تطهى بدرجة 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة حتى تكسب اللون الذهبي.
5. أتركي الحلوى تبرد ثم الصقيها مثنى مثنى بالجيلاتين.
6. أغطسي النهايتين في الشكلاطة الذائبة.



F'tirates au glaçage



Ingrédients

âte :
50 gr de margarine ramollie
00 gr de sucre glace
jaunes d'œufs
C. à café d'extrait de vanille
este de 2 citrons
sachet de levure chimique
arine

laçage :
blancs d'œufs
C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
C. à soupe de jus de citron
C. à café d'extrait de vanille
pincée de sel
ucre glace tamisé
C. à soupe d'huile

écoration :
ermicelles de différentes couleurs

Préparation

. Dans un récipient, travailler la margarine et le ucre avec la paume de la main. Ajouter les jaunes 'œufs, le zeste de citron, l'extrait de vanille et la evure, puis ramasser le tout avec la farine jusqu'à btenir une pâte malléable.
. Sur un plan de travail, abaisser la pâte avec un ouleau à pâtisserie, à une épaisseur de 1 cm.
. Découper des ronds avec un emporte-pièce de 6 m de diamètre, les disposer sur une plaque, puis es faire cuire à four 160° pendant 20 à 25 mn.
'réparation du glaçage : dans une terrine, bien ravailler les blancs d'œufs avec le sel et l'extrait le vanille, avec la paume de la main. Ajouter l'eau le fleurs d'oranger et le jus de citron, puis ncorporer le sucre glace petit à petit, en remuant ans arrêt, jusqu'à obtenir un mélange consistant.
. Pour finir, ajouter 1 C. à soupe d'huile.
. Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans e glaçage, puis les décorer avec le vermicelle.

فطيرات بالطلاء



المقادير

العجينة:
250غ مارغرين طرية
100غ سكر ناعم
3 صفار بيض
1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
قشور ليمونتين
1 كيس خميرة كيميائية
فرينة

الطلاء:
3 بياض بيض
8 ملاعق كبيرة ماء الزهر
5 ملاعق كبيرة عصير الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
قرصة ملح
سكر ناعم مغربل
1 ملعقة كبيرة زيت

التزيين:
فتائل مختلفة الألوان

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي المارغرين و السكر بكف اليد ،ضعي صفار البيض ،قشور الليمون،نكهة الفانيليا و الخميرة ثم اجمعي الكل بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2. على طاولة عمل أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 1 سم.
3. قطعي دوائر بواسطة مول قطره 6 سم ،ضعيها في صينية و اتركيها تطهى في فرن درجته 160° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
تحضير الطلاء: في وعاء أخلطي جيدا بياض البيض مع الملح و نكهة الفانيليا بكف اليد ضعي ماء الزهر و عصير الليمون ثم السكر الناعم تدريجيا مع التحريك دون انقطاع حتى تتحصلي على خليط متثاقل.
5. في النهاية ضعي ملعقة كبيرة من الزيت.
6. عندما تبرد الحلوى ،اغطسيها في الطلاء ثم زينيها بالفتائل الملونة.

Djeldjlania

الجلجلانية

Ingrédients

Pâte :

3 mesures de cacahuètes moulues
1 mesure de sucre glace
½ mesure de margarine fondue et refroidie
2 œufs entiers+ 1 jaune
½ C. à café d'extrait de vanille

Décoration :

Graines de sésame (Djeldjlan) non grillées
Blanc d'œuf
Miel

Préparation

1. Dans une terrine, bien mélanger les cacahuètes avec le sucre glace et l'extrait de vanille. Ajouter la margarine et malaxer avec la paume de la main.
2. Ajouter les œufs un à un, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
3. Former des boudins, les aplatir légèrement, puis découper des triangles à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Les tremper dans le blanc d'œuf puis les enrober de graines de sésame.
5. Les mettre sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les faire cuire à four 160° pendant 15 à 20 mn.
6. A la sortie du four, plonger les gâteaux dans du miel, puis les égoutter dans une passoire.
7. Présenter dans des caissettes étanches.

المقادير

العجينة:

3 كيلات كاركاو مرحي
1 كيلة سكر ناعم
1/2 كيلة مارغرين ذائبة و باردة
2 بيضات كاملة+ 1 صفار
1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

التزيين:

جلجلان غير محمّص
1 بياض بيضة
عسل

كيفية التحضير

1. في إناء ،أخلطي جيدا الكاوكاو مع السكر الناعم و نكهة الفانيليا .ضفي المارغرين و اخلطي جيدا.
2. ضفي البيض الواحدة تلوى الأخرى حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. شكلي جرابيش ،ابسطيها قليلا ثم تطعي مثلثات بواسطة مول.
4. اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في الجلجلان.
5. ضعيها في صينية مفروشة بورق غذائي و ادخليها للطهي في فرن 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
6. عند خروجها من الفرن إغطسيها في العسل ثم قطريها في مصفاة.
7. قدميها في حاريات عازلة.



سابلي



'âte :
50 gr de margarine ramollie
jaunes d'œufs
00 gr de sucre glace
00 gr de maïzena
sachet de levure chimique
C. à café d'extrait de vanille
arine
Décoration :
ielée
Colorant alimentaire rouge

Préparation

. Dans un récipient, bien travailler la margarine
vec le sucre et l'extrait de vanille.
. Ajouter les œufs, la maïzena et la levure, puis
amasser le mélange avec la farine tamisée jusqu'à
btenir une pâte malléable.
. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à
ne épaisseur de 0,5 cm à l'aide d'un rouleau à
âtisserie, puis découper des ronds , avec un
mporte-pièce à sablés.
. Les disposer sur une plaque, les enfourner à
our 180° pendant 15 à 25 mn, puis les retirer et
es laisser refroidir.
. Badigeonner une pièce non percée avec de la
elée, la recouvrir d'une autre pièce percée, puis
inir en décorant le centre du gâteau en y versant
n peu de gelée colorée.



العجينة:
250غ مارغرين طرية
2 صفار بيض
100غ سكر ناعم
100غ مايزينة -
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فرينة
التزيين:
جيلاتين
ملون غذائي أحمر

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي المارغرين مع السكر و الفانيليا.
2. ضفي البيض ، المايزينة و الخميرة ثم اجمعي الخليط بالفرينة المغربلة حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال أبسطي العجينة بسمك 0.5 سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول السابلي.
4. ضعيها في صينية و ادخليها للطهي في فرن 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم أخرجيها و اتركيها تبرد.
5. إطلي الحلوى غير المثقوبة بالجيلاتين ثم غطيها بالقطعة الأخرى المثقوبة.
للإنتهاء ،زيني وسط الحلوى بقليل من الجيلاتين الملونة.

Ghribiya Charquia

غريبية شرقية



Ingrédients

'âte :
mesure de smen bouilli et refroidi
mesure de mélange margarine fondue + huile
mesure de sucre glace (moins 2 doigts)
C. à café d'extrait de vanille
'arine
Décoration :
'erles argentées

Préparation

. Dans un récipient, bien mélanger le smen, la nargarine, le sucre et l'extrait de vanille, à l'aide l'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange ılanchisse.
. Ajouter progressivement la farine et malaxer vec la paume de la main, pour bien faire pénétrer e gras dans la farine.
. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis former des onds et des ovales à l'aide des moules.
. Disposer les gâteaux sur une tôle farinée, garnir vec des perles, puis faire cuire à four très doux endant 20 à 25 cm.
Astuce : pour que la pâte ne colle pas au moule, ılacer un sachet de congélation entre le moule et a pâte.



المقادير

العجينة:
1 كيلة سمن مغلى و بارد
1 كيلة خليط مارغرين ذائبة +زيت
1 كيلة سكر ناعم (ناقص أصبعين)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فرينة
التزيين:
عقاش فضي

كيفية التحضير

1. في وعاء أخلطي جيدا السمن ،المارغرين ،السكر و نكهة الفانيليا بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يبيض الخليط.
2. ضعي تدريجيا الفرينة و اخلطي بكف اليد لتتداخل المادة الدهنية جيدا في الفرينة.
3. شكلي أشكالا بيضوية و دائرية بواسطة المول.
4. ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة ، زينيها بالعقاش ثم ادخليها للطهي في فرن هادئ مدة 20 إلى 25 دقيقة.

تدبيرة : حتى لا تلتصق العجينة في المول ضعي كيس التجمد بين المول و العجينة.



Petits fours Wridettes

بوتي فور وريدات

Ingrédients

œufs
00 g de maïzena
50 g de sucre glace
50 g de beurre ramolli
sachet de levure chimique
c à c d'extrait de vanille
c à soupe de caco
arine

المقادير

2 بيضات
200غ مايزينة
150غ سكر مسحوق
250غ زبدة طرية
1 كيس خميرة كيميائية
1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 ملاعق كبيرة كاكاو
فرينة

Préparation

. Dans une terrine, mélanger le beurre, le sucre, a vanille et les œufs avec le batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
. Ajouter la maïzena et la levure en continuant de battre ; puis arrêter le batteur.
. Ramasser le mélange avec la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse. Diviser cette dernière en 2 parties égales et incorporer le caco à l'une d'elle.
. A l'aide du lambout ; former avec les deux pâtes des petites roses.
. Garnir chaque gâteau avec une petite boule en pâte (voir photo).
. Disposer les gâteaux sur une tôle et laisser cuire pendant 20 mn à four moyen.

كيفية التحضير

1. في إناء أخلطي الزبدة، السكر ،الفانيليا و البيض بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يصبح الخليط كالكريمة.
2. ضيفي المايزينة و الخميرة الكيميائية و واصلي الخلط ثم أوقفي الخلاط.
3. إجمعي الكل بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة ملساء.قسميها إلى قسمين و أضيفي الكاكاو لإحداهما.
4. بواسطة المبوط شكلي بالعجينتين وريدات صغيرة.
5. زيني وسط الوريدات بكريات صغيرة من العجينة (أنظر الصورة)
6. ضعي الحلوى في صينية الفرن و اتركيها تطهى مدة 20 دقيقة في فرن متوسط الحرارة.



Les croquets

Ingrédients

Pâte :

- œufs moins 1 jaune
- verre de sucre cristallisé
- verre d'huile
- C. à café d'extrait de vanille
- sachets de levure chimique
- farine

Décoration :

- jaune d'œuf
- C à café de cacao

Préparation

1. Dans une terrine, bien travailler, à l'aide d'un fouet, les œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir un mélange blanc. Ajouter l'huile et la levure, puis ramasser avec la farine, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
2. Former 2 boudins, les disposer sur une tôle huilée, puis badigeonner la surface avec un mélange de jaune d'œuf+cacao.
3. A l'aide d'une fourchette, tracer des sillons entrecroisés sur toute la surface.
4. Enfourner à four préchauffé à 180° pendant 20 à 25 mn.
5. Une fois refroidis, couper en tranches de 2,5 cm de largeur.

كروكي

المقادير

العجينة:

- 3 بيضات ناقص 1 صفار
- 1 كاس سكر مسحوق
- 1 كاس زيت
- 2 ملاعق صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- فرينة

التزيين:

- 1 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي جيدا بواسطة خلاط يدوي، البيض، السكر ونكهة الفانيليا، حتى يصبح الخليط أبيضا.
ضفي الزيت والخميرة ثم إجمعي بالفرينة، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2. شكلي حربوشين، ضعيهما على صينية مدهونة بالزيت ثم اطلي السطح بواسطة صفار البيضة + الكاكاو.
3. بواسطة شوكة، أرسمي خطوطا متشابكة (متقاطعة) على كل السطح
4. أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
5. عندما تبرد، قطعي إلى شرائح عرضها 2.5 سم.

Pain d'épices



ite :
jaunes d'œufs
verre de sucre cristallisé
C. à café d'extrait de vanille
verre de miel fondu et refroidi
0 gr de margarine fondue et refroidie
C. à café de bicarbonate de soude
rine
écoration :
onfiture d'abricots

Préparation

Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs, le
icre et l'extrait de vanille. Ajouter le miel, la
argarine et le bicarbonate de soude, sans arrêter
 mélanger avec une cuillère en bois.
. Ramasser avec la farine, pour former une pâte
iolle.
. La diviser en 3 parties égales.
. Disposer la première partie sur une tôle
ectangulaire retournée, puis mettre à four
réchauffé 150° pendant 10 à 15 mn, jusqu'à ce
ue la pâte prenne une couleur dorée.
. A la sortie du four, la mettre sur une autre
laque, égaliser les bordures, puis badigeonner la
urface avec de la confiture.
. Procéder de la même manière avec les 2 autres
âtes.
. Ramasser le reste de la pâte, après l'avoir
galisée, puis l'émietter sur la surface.
. Découper des losanges ou des carrés et
résenter dans des caissettes.

خبز التوابل



العجينة:
5 صفار بيض
1/2 كاس سكر مسحوق
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 كاس عسل ذائب وبارد
250غ مارغرين ذائبة وباردة
1 ملعقة بيكاربونات الصودا
فرينة
التزيين:
مربى المشمش

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي صفار البيض، السكر والفانيليا، ضفي العسل، المارغرين وبيكاربونات الصودا مع الإستمرار في الخلط بواسطة ملعقة خشبية.
2. إجمعي بالفرينة لتشكلي عجينة لينة.
3. قسيمها إلى 3 أجزاء متساوية.
4. ضعي الجزء الأول على صينية مستطيلة مقلوبة ثم ادخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 150° لمدة 10 على 15 دقيقة، حتى تكسب العجينة اللون الذهبي.
5. عند خروجها من الفرن، ضعيها على صينية أخرى، سوي أطرافها ثم إطلي السطح بالمربى.
6. واصلي بنفس العملية مع العجينتين المتبقيتين.
7. إجمعي بقايا (زوائد) العجينة بعد تسويتها، ثم فتتيها على السطح.
8. قطعي معينات أو مربعات، وقدميها في حاويات.

Dziriettes à la noix de coco

Ingrédients

Pâte :

- mesures de farine
- mesure de maïzena
- C.à soupe de margarine
- pincée de sel
- C. à café ½ de vanille
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 00 gr de noix de coco moulue
- 00 gr de sucre cristallisé
- à 6 œufs (selon grosseur)
- C. à café d'extrait de vanille
- C. à café de levure chimique

Décoration :

- Perles alimentaires argentées
- Miel

Préparation

Pâte :

.Dans une terrine, mélanger la farine, la maïzena et la margarine. Bien travailler avec la paume des mains. Ajouter le sel et la vanille, puis humecter avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger.

.Mélanger le tout, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme, puis recouvrir avec du plastique alimentaire.

Farce :

.Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battre les blancs en neige.

.Dans une terrine, bien mélanger la noix de coco moulue avec le sucre et la vanille.

.Ajouter la levure, puis humecter avec les jaunes d'œufs un par un, jusqu'à obtenir une pâte ferme.

.Incorporer les blancs d'œufs battus en neige, puis former des petites boules de la grosseur d'une noix et laisser reposer.

.Partager la pâte en plusieurs parties, les abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis les passer à la machine à pâte N° 2, N° 5 puis N° 7.

.Découper des disques de 10 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce. Les disposer dans des moules à Dziriettes beurrés et enfarinés.

.Mettre une petite boule de farce dans chaque gâteau, puis décorer toute la surface avec les perles alimentaires argentées.

.Enfourner à four moyen pendant 15 à 20 mn : les Dziriettes doivent avoir une belle couleur rosée.

دزيريات بجوز الهند



المقادير

العجينة:

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة مايزينة
- 1 ملعقة كبيرة مارغرين
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة و2/1 فانيليا
- ماء + ماء الزهر

الحشو:

- 500غ جوز الهند مرحي
- 400غ سكر مسحوق
- 5 إلى 6 بيضات (حسب الحجم)
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

التزيين:

- عقاش غذائي فضي
- عسل

كيفية التحضير

العجينة:

1. في إناء، أخلطي الفرينة، المايزينة والمارغرين، أخلطي جيدا بكف اليد. ضفي الملح والفانيليا، ثم بللي بالماء + ماء الزهر.
2. أخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة ملساء ومتماسكة، ثم غطيها بالبلاستيك الغذائي.

الحشو:

1. فرقي البياض عن صفار البيض ثم أخفقي البياض كالثلج.
2. في إناء أخلطي جوز الهند المرحي مع السكر و الفانيليا.
3. ضفي الخميرة، ثم بللي بصفار البيض الواحدة تلوى الأخرى حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
4. ضفي بياض البيض المخفق كالثلج، ثم شكلي كريات صغيرة بحجم حبة جوز، واتركيها ترتاح.
5. قطعي العجينة إلى أجزاء صغيرة، ابسطيها بواسطة الحلال، ثم مرّريها في العجينة رقم2 ، رقم 5 ثم رقم7 .
6. قطعي أقراصا قطرها 10 سم بواسطة مول، ضعيها داخل مول الدزيريات المدهونة بالزبدة والمرشوشة بالفرينة.
7. ضعي كرية صغيرة من الحشو داخل كل حبة حلوى، ثم زيني كل السطح بالعقاش الغذائي الفضي.
8. أدخليها للطهي في فرن متوسط مدة 15 إلى 20 دقيقة، يجب أن تكسب الدزيريات اللون الوردي.
9. بعد الطهي، ضفي ملعقة صغيرة من العسل للحصول على



Gâteaux au fromage

Ingrédients

Pâte :

250 gr de margarine ramollie
4 portions de fromage
2 C. à café d'extrait de vanille
1 verre de sucre glace
1 verre ½ de noix de coco
200 gr de maïzena
1 sachet de levure chimique

Décoration :

Confiture d'abricot
Noix de coco

Préparation

1. Dans une terrine, bien travailler le fromage avec l'extrait de vanille. Incorporer la margarine ramollie, sans arrêter de travailler. Ajouter le sucre glace, la noix de coco, la levure et la maïzena, jusqu'à obtenir une pâte souple.
2. Former des boules de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une tôle, puis les faire cuire à four préchauffé à 160° pendant 15 à 20 mn.
3. Une fois les gâteaux cuits, les laisser refroidir, puis les napper de confiture d'abricots et les enrober de noix de coco. Présenter dans des caissettes.

حلويات بالجبن

المقادير

العجينة:

250غ مارغرين طرية
4 قطع جبن
2 ملاعق صغيرة فانيليا
1 كاس سكر ناعم
1 كاس و 1/2 جوز الهند
200غ مايزينة
1 كيس خميرة كيميائية

التزيين:

مربى المشمش
جوز الهند

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي جيدا الجبن مع نكهة الفانيليا، ضفي المارغرين الطرية دون التوقف عن الخلط، ضفي السكر الناعم، جوز الهند، الخميرة والمايزينة، حتى تتحصلي على عجينة خفيفة.
2. شكلي كريات بحجم حبة جوز، ضعيها على صينية ثم أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 160° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
3. عند طهي الحلوى، اتركيها تبرد ثم إطليها بمربى المشمش وغلفيها بجوز الهند. قدميها في حاويات.

Les madeleines

Ingrédients

Pâte :

2 yaourts aromatisés
2 mesures ½ de sucre cristallisé
(1 mesure = 1 pot de yaourt)
1 mesure ½ d'huile
4 œufs
2 sachets de levure chimique
1 C. à café d'extrait de vanille
4 mesures de farine

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis mélanger les jaunes d'œufs dans un récipient avec les yaourts. Ajouter l'huile, l'extrait de vanille, la levure et la farine.
2. Battre les blancs en neige, puis les incorporer délicatement au mélange, avec une spatule en bois.
3. Couvrir les moules à madeleines avec des caissettes, puis les remplir à moitié de pâte.
4. Mettre à cuire à four préchauffé à 150° pendant 40 à 50 mn.

مادلين

المقادير

2 ياغورت معطر
2 كيلات و 1/2 سكر مسحوق
(1كيلة = علبة ياغورت)
1 كيلة و 1/2 زيت
4 بيضات
2 كيسين خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
4 كيلات فرينة

كيفية التحضير

1. فرقي البياض عن صفار البيض ثم إخلطي في وعاء صفار البيض مع الياغورت، ضعي الزيت، نكهة الفانيليا، الخميرة والفرينة.
2. أخفقي بياض البيض كالثلج، ثم ضعيه برفق للخليط بواسطة ملعقة خشبية.
3. ضعي حاويات في قوالب المادلين واملئيها بالعجينة إلى النصف.
4. أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 150° مدة 40 إلى 50 دقيقة.



Halwat El Lambout

Ingrédients

Pâte :
œufs
50 gr de sucre glace
50 gr de margarine fondue et refroidie
C. à soupe de noix de coco
C. à café d'extrait de vanille
sachets de levure chimique
farine
Décoration :
Amandes

Préparation

. Dans une terrine, à l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter la margarine, la noix de coco et la levure, puis incorporer progressivement la farine, jusqu'à obtenir une pâte souple.
. Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée, puis former des bracelets sur une tôle huilée allant au four.
. Décorer chaque gâteau avec une amande et les faire cuire à four doux jusqu'à ce qu'ils obtiennent une belle couleur rosée.

حلوة النمبوط

المقادير

العجينة:
6 بيضات
250غ سكر ناعم
250غ مارغرين ذائبة وباردة
3 ملاعق كبيرة جوز الهند
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 كيسين خميرة كيميائية
فرينة
التزيين:
لوز

كيفية التحضير

1. في إناء وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي البيض، السكر ونكهة الفانيليا، ضفي المارغرين، جوز الهند والخميرة، ثم ضفي تدريجيا الفرينة حتى تتحصلي على عجينة خفيفة.
2. ضعي العجينة داخل «بوش آدوري» مسننة، ثم شكلي أسورة على صينية مدهونة بالزيت.
3. زيني كل حبة حلوى بحبة لوز وأدخليها في فرن هادئ حتى تكسب اللون الوردي.



Ghribiya Jijliya

Ingrédients

Pâte :

1 verre de smen bouilli et refroidi
1 verre de mélange (margarine fondue + huile)
1 verre de sucre glace
Farine

Préparation

1. Dans une terrine, bien battre le smen, le mélange (margarine fondue + huile) et le sucre, à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à obtenir un mélange blanc.
2. Ramasser ce dernier, en incorporant progressivement la farine et en malaxant bien entre la paume des mains, pour faire pénétrer le gras dans la farine.
3. Façonner des formes en pressant la pâte dans le moule.
4. Disposer les gâteaux sur une plaque farinée et faire cuire à four très doux pendant 20 à 25 mn.

Astuce : Pour que la pâte ne colle pas au moule, insérer un sachet de congélation entre la pâte et le moule.

غريبية جيجلية

المقادير

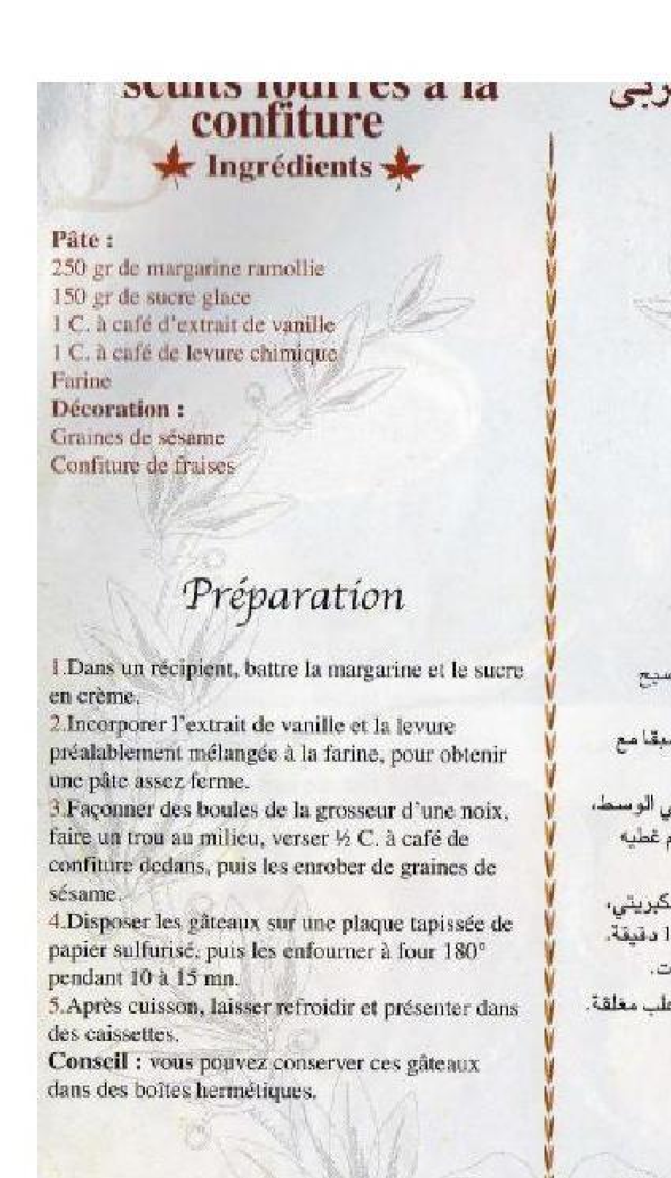
العجينة:

1 كيلة سمن مغلي وبارد
1 كأس (مارغورين ذائبة + زيت)
1 كأس سكر ناعم
فرينة

كيفية التحضير

1. في إناء، وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي السمن، الخليط (مارغورين ذائبة + زيت)والسكر، حتى تتحصلي على خليط أبيض.
2. إجمعي هذا الأخير، بإضافة الفرينة تدريجيا مع الخلط (الحك)بكف اليد، لإدخال المادة الدهنية في الفرينة.
3. شكلي أشكالا بضغط العجينة في المول.
4. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة، وادخليها للطهي في فرن جد هادئ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

تدبيرة : حتى لا تلتصق العجينة في المول، ضعي كيس التجميد بين العجينة والمول.





Biscuits fourrés à la confiture

Ingrédients

Pâte :
250 gr de margarine ramollie
150 gr de sucre glace
1 C. à café d'extrait de vanille
1 C. à café de levure chimique
Farine

Décoration :
Graines de sésame
Confiture de fraises

Préparation

1.Dans un récipient, battre la margarine et le sucre en crème.
2.Incorporer l'extrait de vanille et la levure préalablement mélangée à la farine, pour obtenir une pâte assez ferme.
3.Façonner des boules de la grosseur d'une noix, faire un trou au milieu, verser ½ C. à café de confiture dedans, puis les enrober de graines de sésame.
4.Disposer les gâteaux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, puis les enfourner à four 180° pendant 10 à 15 mn.
5.Après cuisson, laisser refroidir et présenter dans des caissettes.
Conseil : vous pouvez conserver ces gâteaux dans des boîtes hermétiques.

بسكوي محشي بالمربى

المقادير

العجينة:
250غ مارغرين طرية
150غ سكر ناعم
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
فرينة

التزيين:
جلجلان
مربى الفراولة

كيفية التحضير

1. في وعاء، اخلطي المارغرين والسكر حتى يصبح كالكريمة.
2. ضعي نكهة الفانيليا والخميرة الممزوجة مسبقا مع الفرينة للحصول على عجينة جد متماسكة.
3. شكلي كريات بحجم حبة جوز، ضعي ثقبا في الوسط، أسكبي فيه 1/2 ملعقة صغيرة مربى الفراولة ثم غطيه بالجلجلان.
4. ضعي الحلوى في صينية مفروشة بالورق الكبريتي، ثم أدخليها للطهي في الفرن 180° لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
5. بعد الطهي، اتركيها تبرد وقدميها في حاويات.
نصيحة :يمكنك الإحتفاظ بهذه الحلوى في علب مغلقة.



Ingrédients

Pâte :

- 8 œufs
- 1 mesure de sucre cristallisé
- (1 mesure = 1 verre métallique)
- 1 mesure d'huile
- 2 sachets de levure chimique
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 C. à café de zeste de citron
- 2 mesures de farine

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis battre les blancs en neige, en ajoutant l'extrait de vanille.
2. Dans un récipient, bien battre les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile, puis la levure mélangée à la farine.
3. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige, à l'aide d'une spatule en bois.
4. Verser le mélange obtenu dans un moule beurré et enfariné.
5. Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 45 à 50 mn environ.
6. Après cuisson, démouler et saupoudrer de sucre glace.

المقادير

العجينة:

- 8 بيضات
- 1 كيلة سكر مسحوق (1 كيلة = 1 كأس معدني)
- 1 كيلة زيت
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- 2 كيلات فرينة

كيفية التحضير

1. فرقي بياض البيض عن الصفار ثم أخفقي البياض كالثلج بإضافة نكهة الفانيليا.
2. في وعاء، أخفقي جيدا صفار البيض، السكر وقشور الليمون حتى يبيض الخليط، أضفي الزيت، ثم الفرينة الممزوجة بالخميرة.
3. أسكبي برفق بياض البيض المخفف كالثلج بواسطة ملعقة خشبية.
4. أسكبي الخليط المتحصل عليه في مول مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة.
5. أدخليه للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 200° لمدة 45 إلى 50 دقيقة.
6. بعد الطهي، إنزعيه من المول وذرذري عليه السكر الناعم.



Halwat Ettabaa

Ingrédients

Pâte :
6 œufs
1 verre de sucre cristallisé
1 verre d'huile
Zeste de 3 citrons
4 sachets de levure chimique
Extrait de vanille
Farine

Décoration :
2 jaunes d'œufs
2 C. à soupe de lait

Préparation

1. Dans une terrine, travailler les œufs avec le sucre et l'extrait de vanille, jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2. Ajouter l'huile, sans arrêter de mélanger, puis le zeste de citron. Incorporer ensuite la farine préalablement mélangée à la levure, jusqu'à obtenir une pâte assez ferme.
3. Sur un plan de travail fariné, former un boudin, puis l'aplatir avec la paume de la main, à une épaisseur de 1,5 cm.
4. Découper des formes de votre choix, à l'aide d'un emporte-pièce.
5. Badigeonner la surface des gâteaux avec un mélange jaunes d'œufs + lait, puis saupoudrer légèrement de sucre cristallisé.
6. Faire cuire à four préchauffé à 200°, jusqu'à ce que les gâteaux prennent une belle couleur dorée.

حلوة الطابع

المقادير

العجينة:
6 بيضات
1 كاس سكر مسحوق
1 كاس زيت
قشور 3 ليمونات
4 أكياس خميرة كيميائية
نكهة الفانيليا
فرينة

التزيين:
2 صفار بيض
2 ملاعق كبيرة حليب

كيفية التحضير

1. في إناء، اخلطي البيض مع السكر ونكهة الفانيليا حتى تتحصلي على خليط رغوي.
2. ضفي الزيت دون التوقف عن الخلط ثم قشور الليمون، ضفي بعدها الفرينة من المستحسن أن تكون ممزوجة بالخميرة، حتى تتحصلي على عجينة جد متماسكة.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حربوش ثم ابسطيه بكف اليد بسمك 1.5 سم.
4. قطعي أشكالا حسب الإختيار، بواسطة مول.
5. إطلي سطح الحلوى بالخليط (صفار بيض +زيت) ثم ذرذري قليلا من السكر المسحوق.
6. أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 200° حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.

;ablés aux amandes effilées

Ingrédients

'âte :
50 gr de margarine ramollie
50 gr de sucre glace
00 gr de maïzena
œuf
sachet de levure chimique
C. à café d'extrait de vanille
'arine
)écoration :
ielée
ımandes effilées

Préparation

. Dans une terrine, bien mélanger la margarine, le ucre et la vanille. Ajouter l'œuf et bien battre le out. Incorporer ensuite la levure, la maïzena et la ırine, jusqu'à obtenir une pâte sablée.
. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à l'aide 'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 1 cm.
. Découper des cercles de 4 cm de diamètre, à aide d'un emporte-pièce. Les disposer sur un plat ariné allant au four, puis les enfourner pendant 10 15 mn.
. Dès sortie du four, les recouper, avec le même mporte-pièce, pour qu'ils gardent la même orme. Laisser refroidir, puis mixer les restes de âteau.
. Coller les gâteaux deux à deux avec de la gelée. Étaler également le pourtour, toujours avec de la elée.
.Passer ensuite les gâteaux dans les restes de âteau mixés.
. Pour finir, étaler la gelée sur la surface des âteaux et garnir avec les amandes effilées.
. Présenter dans des caissettes.

سابلي باللّوز المنسل



المقادير

العجينة:
250غ مارغرين طرية
150غ سكر ناعم
200غ مايزينة
1 بيضة
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
فرينة

التزيين:
جيلاتين
لوز منسل

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي جيدا المارغرين، السكر والفانيليا، ضفي البيض واخلطي الكل. ضفي بعدها الخميرة، المايزينة والفرينة، حتى تتحصلي على عجينة سابلي.
2. على طاولة عمل وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 1 سم.
3. قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة مول، ضعيها على صينية وادخليها للطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. فور خروجها من الفرن، أعيدي تقطيعها بنفس المول، حتى تحافظ على نفس الشكل، أتركيها تبرد، ثم إرحي بقايا الحلوى.
5. ألصقي الحلوى مثنى مثنى بواسطة الجيلاتين، إطلي الحواف أيضا بالجيلاتين.
6. ومدي الحلوى في بقايا الحلوى المرحية.
7. للإنتهاء، إطلي سطح الحلوى بالجيلاتين وزيني باللوز المنسل.
8. قدميها في حاويات.



s fours aux raisins secs

Ingrédients

Pâte :

- jaunes d'œufs
- verre de sucre glace
- 50 gr de margarine ramollie
- paquet de levure chimique
- à café d'extrait de vanille
- arine

Décoration :

- Raisins secs
- Noix

Préparation

.Dans une terrine, bien travailler la margarine et e sucre. Ajouter les œufs, la vanille, la levure et la arine, jusqu'à obtenir une pâte sablée.

.Former des petites boules que vous aplatirez égèrement.

.Décorer le milieu de chaque boule avec une noix t les cotés avec des raisins secs.

.Disposer les gâteaux sur une tôle enfarinée llant au four et enfourner pendant 20 mn.

بوتي فور بالعنب الجاف

المقادير

العجينة:

- 3 صفار بيض
- 1 كأس سكر ناعم
- 250غ مارغرين طرية
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- الفرينة

التزيين:

- عنب جاف (زبيب)
- جوز

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي جيدا المارغرين مع السكر، ضفي البيض، الفانيليا، الخميرة الكيميائية والفرينة، حتى تتحصلي على عجينة سابلي.
2. شكلي كريات صغيرة وابسطيها قليلا.
3. زيني وسط كل كرية بحبة جوز والحواف بالعنب الجاف.
4. ضعي الحلوى على صينية مرشوشة بالفرينة وأدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا لمدة 20 دقيقة.

Kaak Enekkache



Pâte :

3 mesures de farine
1 mesure de smen fondu
1 pincée de sel
1/3 mesure de sucre glace
1 paquet de levure chimique
1 C. à café d'extrait de vanille
Eau + eau de fleurs d'oranger
Farine

Farce :

250 gr de dattes dénoyautées
1 C. à soupe d'huile

Préparation

1.Dans une terrine, mettre la farine en fontaine. Ajouter tous les ingrédients secs (sel, levure, vanille). Ajouter le smen fondu et travailler avec la paume des mains, pour faire pénétrer le gras. Mouiller avec le mélange eau + eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir une pâte malléable.
2.Couvrir avec du plastique alimentaire, puis laisser reposer.
3.Entre-temps, préparer la farce : hacher finement les dattes dénoyautées, puis les huiler et les travailler pour faire une pâte de dattes (Ghers). Faire ensuite des boudins.
4.Abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ; puis la couper en rectangles de 18 cm de longueur.
5.Sur chaque rectangle, placer un boudin de farce de dattes, puis le rouler sur lui-même à deux reprises. Le découper ensuite, à l'aide d'une roulette à pâtisserie.
6.Former un bracelet et coller les deux extrémités avec du blanc d'oeuf.
7.A l'aide d'une pince (Nekkache), décorer les gâteaux en formant des stries sur toute la surface.
8.Disposer ces derniers sur une tôle graissée et saupoudrée de farine, puis les enfourner à four préchauffé à 180° pendant 20 à 30 mn ; les gâteaux doivent être légèrement dorés.
9.Une fois cuits, retirer les gâteaux puis les laisser refroidir.

كعك النقاش



العجينة:

3 كيلات فرينة
1 كيلة سمن ذائب
1 قرصة ملح
1/3 كيلة سكر ناعم
1 كيس خميرة كيميائية
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ماء + ماء الزهر
فرينة

الحشو:

250غ تمر منزوع النواة
1 ملعقة كبيرة زيت

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي الفرينة، شكلي حفرة في الوسط، ضعي كل المقادير الجافة (ملح، خميرة، فانيليا)، ضعي السمن واخلطي بكف اليد ليتداخل السمن، بلّي بالخليط (ماء + ماء الزهر)، حتى تتحصلي على عجينة سهلة الإستعمال.
2. غطيها بالبلاستيك الغذائي واتركيها ترتاح.
3. من جهة أخرى، حضري الحشو : أفرمي بشكل رقيق التمر المنزوع النواة ثم ضعي الزيت، وأعجنيه لتتحصلي على عجينة التمر (غرس)، شكلي بعدها حرابيش.
4. أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 مم ثم قطعي مستطيلات بطول 18 سم.
5. على كل مستطيل، ضعي حربوش من حشوة التمر، ثم لفيه مرتين حول نفسه و قطعيه بواسطة الجرارة.
6. شكلي سوار، والصقي طرفيه بواسطة بياض البيض.
7. بواسطة ملقط (نقاش)، زيني الحلوى بنقش كل السطح.
8. ضعي الحلوى على صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة ثم أدخليها للطهي في فرن ساخن مسبقا بدرجة حرارة 180° مدة 20 إلى 30 دقيقة.
يجب أن تكتسب الحلوى نوعا ما اللون الذهبي.
9. عند إنتهاء الطهي، أخرجي الحلوى واتركيها تبرد.



Mchawak en pâte

Ingrédients

:
de margarine ramollie
es d'œufs
soupe de sucre glace
uet de levure chimique
café d'extrait de vanille
ration :
uètes grossièrement moulues
confits

Préparation

ns un récipient, bien mélanger le beurre, le et les jaunes d'œufs. Ajouter la vanille et la chimique. Ramasser le tout avec la farine, 'à obtenir une pâte sablée.
mer des boules de 3 cm de diamètre, les er dans le blanc d'œuf, puis les enrober de uètes grossièrement moulues.
mir avec les fruits confits, les mettre dans issettes, puis les faire cuire pendant 20 mn à noyen.
à la sortie du four, les tremper dans le miel, outter puis les servir dans des caissettes nes.

مشوك بالعجينة

المقادير

العجينة:
250 غ مارغرين طرية
4 صفار بيض
6 ملاعق كبيرة سكر ناعم
1 كيس خميرة كيميائية
التزيين:
كاوكاو مرحي خشن
فاكهة مصبرة
عسل

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخلطي جيدا المارغرين، السكر وصفار البيض، ضفي الفانيليا، الخميرة الكيميائية، إجمعي الكل بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة سابلي.
2. شكلي كريات قطرها 3 سم، إغطيسها في بياض البيض و رميدها في الكاوكاو المرحي خشن.
3. زيني بالفاكهة المصبرة، ضعيها في حاويات ثم ادخليها للطهي في فرن متوسط لمدة 20 دقيقة.
4. فور خروجها من الفرن، إغطيسها في العسل و قطريها ثم ضعيها في حاويات عازلة.



Jus de carotte

Ingrédients

- de carottes
- d'eau (pour bouillir)
- ranges
- citron
- yaourt à la pêche
- xtrait de pêche
- litres d'eau
- ucre (selon votre goût)

Préparation

. Faire bouillir les carottes dans une marmite lans 1 litre d'eau pendant 20 mn, après les avoir avées et coupées en petits morceaux.
. Les laisser refroidir, puis les mixer. Ajouter nsuite les jus d'orange et de citron, le yaourt et 'extrait de pêche, puis les deux litres d'eau.
. Remixer le tout, jusqu'à obtenir un jus nctueux.
. Sucrer à volonté.

عصير الجزر

المقادير

- 500غ جزر
- 1 لتر ماء (للغلي)
- 2 برتقالتين
- 1 حبة ليمون
- 1 ياغورت الخوخ
- نكهة الخوخ
- 2 لتر ماء
- سكر (حسب الذوق)

كيفية التحضير

1. قومي بغلي الجزر في طنجرة في 1 لتر من الماء لمدة 20 دقيقة، بعد غسلها وتقطيعها إلى قطع صغيرة.
2. اتركيها تبرد ثم إرحيها. ضفي بعدها عصير البرتقال و الليمون، الياغورت ونكهة الخوخ، ثم 2 لتر من الماء.
3. أعيدي رحي الكل حتى تتحصلي على عصير خاثر.
4. ضفي السكر حسب الذوق.

